



Hozzávalók:

2 tojás, 2,5 dl (kb. 25 dkg) kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1,75 dl olaj, 5 dl (kb. 30 dkg) finomliszt, 1 csomag sütőpor, 1 mokkáskanál só, fél kiskanál őrölt fahéj, 3,5 dl apró kockákra vágott alma, 1,3-1,3 dl mazsola és durvára vágott dió
a forma kikenéséhez: olaj

1. A tojást a cukorral, a vaníliás cukorral és az olajjal habosra keverjük. A lisztet a sütőporral, a sóval és az őrölt fahéjjal összeforgatjuk, az előzőekhez adjuk az apró kockákra vágott almával, mazsolával és durvára vágott dióval együtt.
2. Egy közepes muffinsütő mélyedéseit olajjal kikenjük vagy papírkosárákakkal kibéleljük, és a masszával a háromnegyedükig megtöltjük.
3. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 18-20 perc alatt megsütjük. A formában maradjon 10 percig, majd a kis süteményeket rácsra rakjuk.

12 darab

Elkészítési idő: 35 perc

Egy darab: 386 kcal